



В.М. Ковбаса, зав. кафедри, професор,
Ю.В. Устинов, доцент кафедри,
м. Київ

НАУКОВО-ДОСЛІДНА РОБОТА НА КАФЕДРІ ТЕХНОЛОГІЙ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИ- ТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Кафедра технологій хліба була створена в 1949 році. За 58 років свого існування викладацьким складом кафедри підготовлено понад 10000 спеціалістів — інженерів-технологів хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратного виробництва для всього колишнього Радянського Союзу.

З дня її заснування на кафедрі працювали видатні вітчизняні вчені — професори Міхельс А.А., Ройтер І.М., Лісовенко О.Т., доценти Берзіна Н.І., Демчук А.П., Сисоєв І.О., Коваленко А.Я., Маркіанова Л.М., Лях Є.В., Телічкін В.І., Скорикова Г.І., Сидоренко С.І., Руденко-Грицьок О.А. Із заснуванням кафедри почалася й наукова робота по дослідженню і впровадженню у виробництво новітніх технологій та обладнання.

Працівниками кафедри захищено десятки кандидатських дисертацій. Розробки кафедри відомі далеко за межами України.

Нині кафедра має великий науковий потенціал — тут працюють доктори технічних наук, професори Дробот В.І., Дорохович А.М., Ковбаса В.М., Юрчак В.Г., Доценко В.Ф., доктори технічних наук, доценти Оболеня В.І., Арсеньєва Л.Ю., доценти, кандидати технічних наук Степаненко Т.О., Бондаренко С.Г., Неділіва Л.М., Прокопенко А.Д., Устинов Ю.В., Терлецька В.А., Чудж Ю.В., Корецька І.Л., Фалендих Н.О.

Останнім часом на кафедру приходить молоде нове покоління, здатне підтримати традиції та науковий рівень кафедри.

Наукова робота на кафедрі здійснюється за науковим напрямом Національного університету харчових технологій "Розроблення технологій харчових продуктів оздоровчої та профілактичної дії".

Тематика кафедральної держбюджетної НДР має чотири напрями. Перший з них називається "Розробка прогресивних ексклюзивних технологій харчоконцентратів підвищеної харчової, біологічної цінності, швидкого приготування, дієтного, лікувально-профілактичного призначення на основі зернової сировини". Науковий керівник цього напрямку — професор, завідувач кафедри Володимир Миколайович Ковбаса. Під його керівництвом працюють доцен-

ти Терлецька В.А., Чудж Ю.В., асистенти Мельник О.Ю., Махінко Л.В.

Коллективом цього напрямку здійснюється робота по застосуванню екструзійної технології у виробництві нових харчових продуктів. Пропонується використання в екструзійних технологіях нової нетрадиційної зернової та зерно-бобової сировини, солодів зернових, збагачуючих добавок; розроблені технології нових оздоровчо-профілактичних продуктів, дієтного й спеціального харчування.

Проведено цілий комплекс досліджень щодо можливості використання модифікованих крохмалів у виробництві різних видів харчових концентратів.

Фахівці цього напрямку здійснюють роботу по дослідженню можливості застосування нетрадиційної сировини (пшеничних і житніх висівок, целюлози, різновидів рослинної олії тощо) у виробництві смажених картоплепродуктів. Розробляється принципово нова технологія екструзійних продуктів з сухого картопляного пюре.

Для виробництва різних груп борошняних кондитерських виробів пропонується включення рисового і ячмінного борошна у склад сумішей для покращення їх якості.

Другий напрям — "Застосування нетрадиційної сировини і добавок з метою покращення хлібопекарських властивостей борошна, інтенсифікації технологічного процесу надання виробам оздоровчої та профілактичної дії". Керує ним професор, член-кореспондент Української академії аграрних наук Дробот Віра Іванівна. Під її керівництвом працюють такі викладачі: професор Доценко В.Ф., доценти Прокопенко А.Д., Устинов Ю.В., Степаненко Т.О., Арсеньєва Л.Ю., Корецька І.Л., Фалендих Н.О., асистенти Сильчук Т.А., Махінко В.М., Білик О.А., Бондар Н.П.

Проведено дослідження і розроблено технічні умови по застосуванню сухої пшеничної клейковини у хлібопекарському виробництві для поліпшення якості хліба. Вивчено хімічний склад і технологічні властивості різних партій глютену-фруктозного сиропу і малактозної патоки з метою їх використання у виробництві пряників і хлібобулочних виробів. Удосконалено технологію виробів із заморожених тістових заготовок шляхом використання харчових добавок.

джена технологічна характеристика різних фірм хлібопекарських дріжджів. Рекомендовано уникати використання дитячих виробів, оскільки вони мають ефект для покращення якості зм'якшення. Встановлено, що збільшення вмісту цукру сприяє поліпшенню стану здоров'я і самопочуття. Згідно дослідження з використанням еламіну у виробництві, він дозволяє підвищити вміст йоду в зм'якшенні. Вивчено різні збагачувачі хліба залізом. Вивчено, як впливає "Темовіт" — розробка вчених Харківського університету харчових технологій — позитивно впливає на людину і може бути використаний у приготуванні денного і життєвого борошна. Займаючись третього напрямку — професор Д. Антонова Миколаївна. Цей напрям має назву "Вплив прогресивних ресурсозберігаючих технологій на кондитерські вироби (з використанням видів сировини з лікувальними, імуностимулюючими, адаптогенними властивостями для всіх груп населення, зокрема для хворих на цукровий діабет)". Роботи в цій галузі виконували: Фрутозова, Глюкозова, Сорбент, Ксилитол, Лактидол, Ізомальтоза, вплив на якість готових виробів, дослідження Неделіна Л.М., Бондаренко Є.Г., асистент В.М., Смик О.В. та інші. Визначені властивості кондитерських виробів впливають на формування істотних і цукристих кондитерських мас. Встановлено, що фруктоза при виробництві мармеладу на укріплює, а на агарі та карагінані — послаблює укріплення. Застосовували заміну цукру фруктозою та лактозою у виробництві напівфабрикату торту "Київський" використовували в кондитерських виробах. Дослідження показали ефективним використанням вершків у виробництві кремових оздоб на кондитерських виробах. Займаючись четвертого напрямку — професор Ірина Гаврилівна — разом з асистентом Євгенією Жуківською "Наукове обґрунтування і вдосконалення технології кондитерських виробів під час переробки сировини з лікувальними властивостями". Встановлено, що вплив камеді гуара, ріжкового дерева, тарамаксана, кондитерських виробів — організовані та фізико-хімічні, варіанти властивості. Встановлено, що вплив ефект досягається у разі використання



Вивчено вплив білкової сировини на якість кондитерських виробів. Вивчено вплив білкової сировини на якість кондитерських виробів. Вивчено вплив білкової сировини на якість кондитерських виробів.

За цими дослідженнями ас. Євгенію Т.П. у 2007 році була рекомендована кафедрою на здобуття премії Президента України. Студенти нашої кафедри, найбільш здібні до наукової роботи, залучаються з III курсу, а студенти V курсу всі беруть участь у науковій роботі кафедри. Завершується НДР студента розділом у дипломному проєкті. На наукових конференціях молодих учнів і студентів НУХТ та інших закладів найактивнішим студентам, які досягли особливих успіхів і бажаних результатів, рекомендується подавати свої роботи на конкурс кращих наукових робіт. Студенти нашої кафедри неодноразово посідали призові місця.

Сьогодні поряд з викладачами наукову роботу на кафедрі здійснюють 14 аспірантів. Заняті наукою розробки вчених кафедри демонструються на різних міжнародних конференціях, де переможці отримують золоті медалі. За останні два роки наукові співробітники кафедри опублікували 194 наукові статті, отримали 24 патенти, 21 позитивне рішення на винаходи, подали 19 заявок на винаходи. ◀